

Juha od fazana

Autor: Veronika



Juha od fazana sa bobicama crvene smrekve.

Sastojci

fazan - 1000 g
mrkva - 80 g
luk - 100 g
celer korijen i list - 40 g
rajčica - 80 g
lovor list - 1 list
crvena smrekva - 10 bobica
sol - 10 g
papar - 1 g

ZA ŽLIČNJAKE:

jetra od fazana - 1 kom
brašno - 50 g
sir ribani - 30 g
jaje - 1 kom

Način pripreme

Očišćenog fazana staviti u lonac, zaliti oko 1,5 litara vode i kuhati.

Kada provrije, dodati mrkvu, celer korijen i grančicu lista, zatim ploške luka prethodno malo popržene na ploči, rajčicu, lovor, smrekvu, sol i papar.

Kuhati dok meso fazana omekša.

Juhu ocijediti pa u nju ukuhati žličnjake, a meso fazana izrezati na komade i poslužiti posebno s umakom od hrena ili



Juha od fazana

<http://gastroistra.com>

drugim po želji.

Ostale napomene

PRIPREMA ŽLIČNJAKA:

Sitno nasjeckanu jetru i celer korijen, brašno, sir i jaje dobro izmiješati pa ukuhati u vrelu vodu.

Vrijeme pripreme	1 sat i 30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	